

المشاهدات	الردود	آخر مشاركة	الموضوع
128	10	01:26 2009-09-01 بواسطة هدى	كتاب ذوق ومذاق 2 - حورية ربيع (1 2) هدى
164	26	01:25 2009-09-01 بواسطة هدى	كتاب خاص بالبطاطا - سميرة (1 2 3) هدى
942	126	01:08 2009-09-01 بواسطة هدى	كتاب حلويات الذوق والأفراح (1 2 3 4 5 ... الصفحة الأخيرة) هدى
15	5	11:49 2009-09-01 بواسطة nayla	كتاب مطبخ أمة الله nayla
17	3	11:14 2009-09-01 بواسطة هدى	كتاب الكرنان لسميرة loubna79
19	3	10:48 2009-09-01 بواسطة هدى	Spécial Salades - مختارية رزقي هدى
864	116	10:41 2009-09-01 بواسطة هدى	كتاب حلويات تقليدية جزائرية (1 2 3 4 5 ... الصفحة الأخيرة) هدى
66	7	[illegible]	[illegible]
530	24	11:45 2009-08-31 بواسطة nayla	كتاب ... حورية المطبخ (1 ...) nayla
142	22	11:15 2009-08-31 بواسطة nayla	كتاب البيتي فور (1 2 3) nayla
684	46	04:58 2009-08-31 بواسطة هدى	كتاب الطبخ التونسي - رشيدة امهاوش (1 2 3 4 5) هدى
111	17	04:02 2009-08-31 بواسطة هدى	كتاب خاص بالأرز - سميرة (1 2) هدى
21	2	03:51 2009-08-31 بواسطة عامر	كتاب رشيدة امهاوش للمقبلات والمملحات nayla


GÂTEAUX
IMENE
باللغة العربية و الفرنسية
N° 4
drjoezahi.com
Leçons en Photos
les Techniques de réalisation des gâteaux
Etape par Etape
Edition
La Plume
Mme HOCINE


Sommaire
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21
23
25
27
29
31
33
35
37
39
41
43
21 Recettes

GÂTEAUX IMENE
N° 4

drjoezahi.com




Les triangles

Ingrédients

Pâte :
3 mesures de farine (500 gr) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger + eau
Farce :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs entiers
Décoration :
1 à 3 blancs d'œufs
Amandes émondées
Miel
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la margarine et la vanille, mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes et le sucre, puis remixez-les ensemble. Ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille, mouiller avec les œufs entiers jusqu'à obtention d'une farce ferme.
Façonner des boules de la grosseur d'une noix et donnez-les la forme d'un triangle.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte et découper des bandes de 10 cm de largeur, puis faire passer à la machine au n° 2 , 5 et n° 7.
4. A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper des ronds.
5. Mettre sur chaque rond un triangle de farce, badigeonner les bordures de la pâte avec du blanc d'œuf puis coller la pâte aux trois côté du triangle, badigeonner la surface avec du blancs d'œufs.
6. Avec la même pâte, découper des petites feuilles, mettre sur chaque gâteau trois feuilles puis fixez-les avec une amande.
7. Disposer sur un plateau légèrement fariné, enfourner à four moyen.
8. Dès la sortie du four, tremper dans du miel et saupoudrer de brillant alimentaire.

المثلثات

المقادير

العجينة :
3 كيلات فرينة (500 غ) (سيم)
¼ كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
ماء زهر البرتقال + ماء
الحشو :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
3 إلى 4 حبات بيض كاملة
التزيين :
1 إلى 3 بياض بيض
لوز مقشر
عسل
جزئيات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ،أخلطي الفرينة ، المارغرين و الفانيليا ، بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية .غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز و السكر، ثم رحيهما معا .أضيفي قشور الليمون ونكهة الفانيليا، بللي بحبات البيض كاملة حتى الحصول على حشو متماسك . شكلي كريات بحجم الجوزة و اعطيها شكل مثلث.
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة و قطعي أشرطة عرضها 10 سم ، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7.
4. بواسطة مول قطره 8 سم ، قطعي دوائر.
5. ضعي على كل دائرة مثلثا من الحشو، إطلي حواف العجينة ببياض البيض ثم ألصقي العجينة بالزوايا الثلاثة للمثلث، إطلي السطح ببياض البيض .
6. بنفس العجينة، قطعي وريقات ، ضعي على كل حبة حلوى ثلاث وريقات ثم ثبتيها بحبة لوز.
7. ضعيها في صينية مرشوشة قليلا بالفرينة، إطهيها في فرن متوسط.
8. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل وذري الجزئيات الغذائية اللماعة.








M'khebez aux fruits

Ingrédients

Pâte :
500 gr d'amandes finement moulues
300 gr de sucre cristallisé
Zeste d'un citron
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs

Glaçage :
2 blancs d'œufs
1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger (6 C.à s)
1 verre à thé de jus de citron (6 C.à s)
½ C. à café de beurre
Sucre glace tamisé

Décoration :
Colorants alimentaires
Brillant alimentaire
Fruits en pâte d'amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : mélanger les amandes et le sucre puis remixez-les ensemble.
Dans une terrine, mettre le mélange des amandes et du sucre, ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, étaler la pâte, découper des ronds avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
3. Disposer sur une plaque farinée et faire cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.
4. Après cuisson, laisser refroidir.
5. Préparer le glaçage : dans un récipient, battre les blancs d'œufs en neige, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporer le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange assez épais (pour vérifier la consistance du glaçage, essayez-le sur un gâteau, s'il coule, ajouter le sucre glace).
6. Partager le glaçage et colorer chaque partie avec un colorant alimentaire de votre choix puis glacer les gâteaux.
7. Confectionner des petits fruits et décorer chaque gâteau avec un fruit et une feuille. Saupoudrer de brillant alimentaire.
8. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

مخبز بالفواكه

المقادير

العجينة:
500 غ لوز مرحي رقيق
300 غ سكر مسحوق
قشور ليمونة
1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
2 إلى 3 بيض

الطلاء:
2 بياض بيض
1 كأس صغير ماء زهر البرتقال (6 ملاعق كبيرة)
1 كأس صغير عصير الليمون (6 ملاعق كبيرة)
½ ملعقة صغيرة زبدة
سكر ناعم مغربل

التزيين :
ملونات غذائية
جزيئات غذائية لماعة
فواكه من عجينة اللوز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : أخلطي اللوز و السكر ثم إرحيهما معاً .في إناء، ضعي خليط اللوز و السكر، أضيفي قشور الليمون ونكهة الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على عجينة متجانسة .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة وبواسطة الحلال ، أبسطي العجينة ، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 3 سم .
3. ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة واطهيها في فرن مسخن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. بعد الطهي ، أتركيها تبرد.
5. حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي ماء زهر البرتقال، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة .أضيفي السكر الناعم حتى الحصول على خليط جد ثقيل (لمراقبة تكوين الطلاء، جربيه على حبة حلوى إذا سال، أضيفي السكر الناعم).
6. قسمي الطلاء ولوني كل جزء بملون غذائي حسب اختيارك ثم إطلي الحلوى.
7. شكلي فواكه صغيرة وزيني كلّ حبة حلوى بفاكهة و بورقة .ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.
8. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالدانتيل .




drjoezahi.com

Le pot de fruits



Ingrédients

Pâte d'amandes :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à café de beurre
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger

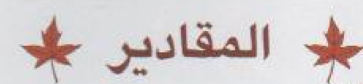
Farce :
1mesure d'amandes grillées (200 gr)
1 mesure de noix grillées (200 gr)
1 mesure de pistaches grillées (200 gr)
3 C. à soupe de beurre
Miel

Décoration :
Fruits et feuilles en pâte d'amandes
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre glace. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter l'extrait de vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
2. Préparer la farce : concasser les amandes, les noix et les pistaches puis ramasser avec le beurre et le miel.
3. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à une épaisseur de 5 mm.
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm de diamètre, découper des ronds et mettez-les dans des moules carrés.
5. Remplir avec la farce et laisser sécher pendant plusieurs heures.
6. Avec la pâte d'amandes, confectionner des petits fruits et des petites feuilles.
7. Démouler les gâteaux et décorer avec des fruits et une feuille puis saupoudrer de brillant alimentaire.

محبس الفواكه



المقادير

عجينة اللوز:
1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
2 بياض بيض
1 ملعقة صغيرة زبدة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء زهر البرتقال

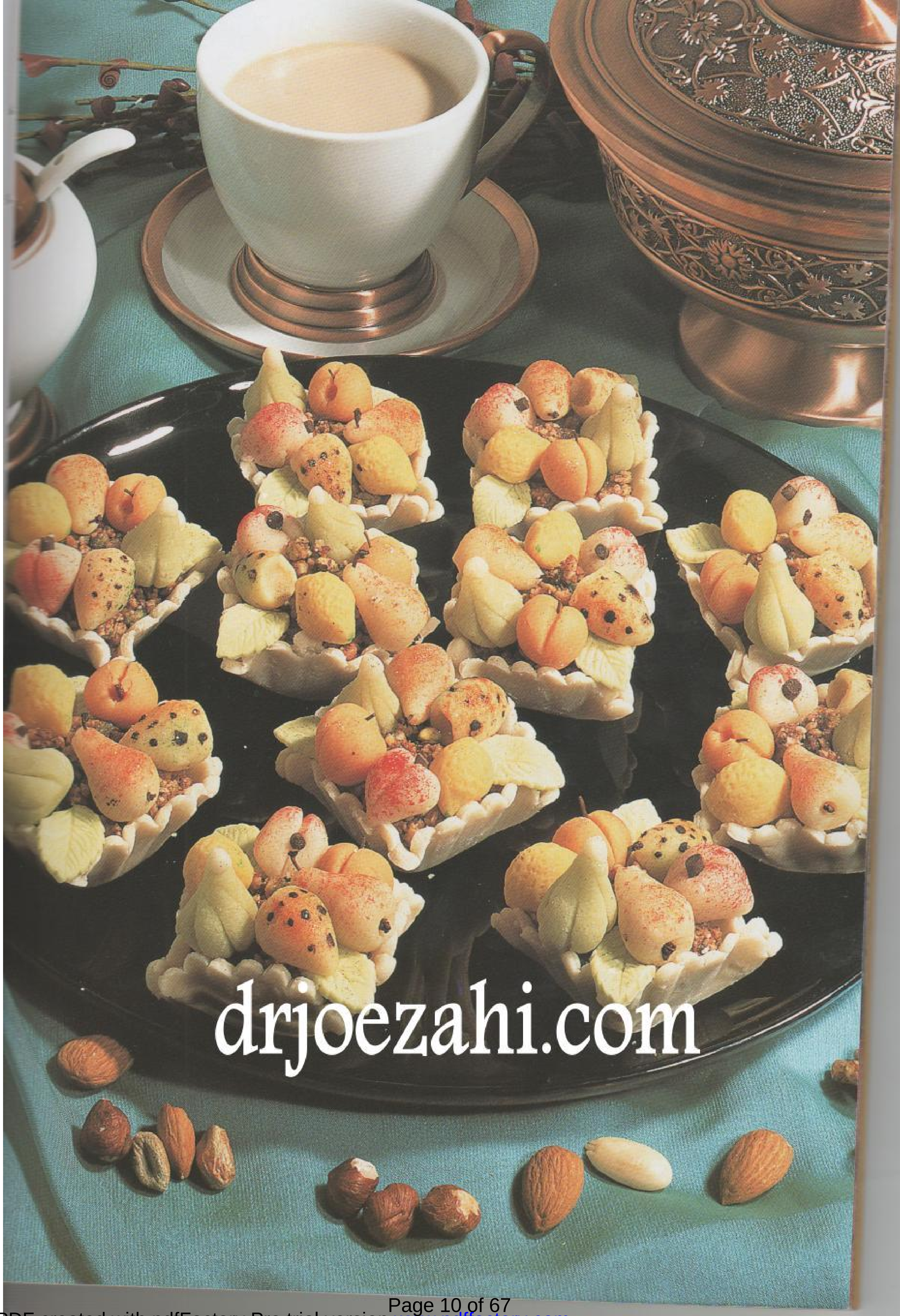
الحشو :
1 كيلة لوز محمص (200 غ)
1 كيلة جوز محمص (200 غ)
1 كيلة فستق محمص (200 غ)
3 ملاعق كبيرة زبدة
عسل

التزيين :
فواكه و أوراق من عجينة اللوز
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : إرحي اللوز و السكر الناعم معاً . ضعي الخليط في إناء، أضيفي نكهة الفانيليا، الزبدة ، بياض البيض و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء، غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها على حدى.
2. حضري الحشو : كسري اللوز، الجوز و الفستق ثم اجمعي بالزبدة و العسل .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 5 مم.
4. بواسطة مول مسنن قطره 10 سم ، قطعي دوائر و ضعيها في مولات مربعة.
5. إملئيها بالحشو و اتركيها تجف لعدة ساعات.
6. بعجينة اللوز، شكلي فواكه صغيرة و وريقات.
7. إنزعي المربعات من المولات وزينيها بفواكه و وريقة ثم ذري الجزئيات الغذائية اللماعة .




drjoezahi.com

Kefta au grain de café

Ingrédients

Pâte d'amandes :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à café de beurre
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger

Farce :
1 mesure de biscuit moulu (1 boite)
1 mesure d'amandes grillées et concassées (200 gr)
1 C. à café d'extrait de noisettes
Chocolat noir
Miel

Décoration :
Chocolat noir
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter la vanille, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes, l'extrait de noisettes et le chocolat noir puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène.
Former des boudins de 3 cm d'épaisseur et de 15 à 20 cm de longueur.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm.
Mettre dessus un boudin de farce, rouler une seule fois puis découper en forme de trapèze.
4. Décorer avec des traits en chocolat noir.
5. Prendre un peu de pâte d'amandes et colorer avec le chocolat noir puis former des grains de café. Mettre un sur chaque gâteau et saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة بحبة القهوة

المقادير

عجينة اللوز :
1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
2 بياض بيض
1 ملعقة صغيرة زبدة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء زهر البرتقال

الحشو :
1 كيلة بسكوي مرحي (1 علبة)
1 كيلة لوز محمص و مكسر (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة البندق
شكلاطة سوداء
عسل

التزيين :
شكلاطة سوداء
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : إرحي اللوز والسكر معاً .ضعي الخليط في إناء، أضيفي الفانيليا، الزبدة وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . غطيها بورق غذائي شفاف واحتفظي بها .
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي البسكوي، اللوز، نكهة البندق و الشكلاطة السوداء ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس .
شكلي حرابيش بسمك 3 سم و بطول 15 إلى 20 سم .
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم .ضعي فوقها حربوشا من الحشو، لفيها مرة واحدة ثم قطعي على شكل شبه منحرف .
4. زينيها بخطوط من الشكلاطة السوداء .
5. خذي جزءاً من عجينة اللوز و لونيه بالشكلاطة السوداء ثم شكلي حبات قهوة .ضعي واحدة على كل حبة حلوى وذري الجزيئات الغذائية اللماعة .




drjoezahi.com



Les doigts

Ingrédients

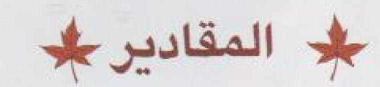
Pâte :
3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs entiers

Décoration :
1 blanc d'œuf
Noisettes
Miel
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la margarine, la vanille et le sel, mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure.Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer les amandes et le sucre, mettre le mélange dans une terrine, ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille, puis mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des petits boudins de 5 cm de longueur et 1,5 cm de largeur. Couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte, découper des bandes de 10 cm de largeur puis faire passer à la machine au n° 2 , 5 et n° 7.
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm de diamètre, découper des ronds.
5. Mettre sur chaque rond un boudin de farce. Badigeonner les bordures de blanc d'œuf puis relever les côtés l'un sur l'autre.
6. Avec la même pâte, découper des marguerites, mettre sur chaque gâteau une marguerite, fixez-la avec une noisette.
7. Disposer sur un plateau légèrement fariné et enfourner à four moyen.
8. Dès la sortie du four, tremper dans le miel et saupoudrer de brillant alimentaire.



الصبيعات

المقادير

العجينة:
3 كيلات فرينة (1كغ) (سيم)
¼ كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 قرصة ملح
ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :
500غ لوز مرحي
300غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 حبات بيض كاملة

التزيين :
1 بياض بيضة
بندق
عسل
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة ، المارغرين ، الفانيليا و الملح ، بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية .غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : إرحي اللوز و السكر ، ضعي الخليط في إناء ، أضيفي قشور الليمون و نكهة الفانيليا، ثم بللي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك .
شكلي حرابيش صغيرة طولها 5 سم وعرضها 1،5 سم . غطيها واتركيها على حدى.
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة ، قطعي أشرطة عرضها 10 سم ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7.
4. بواسطة مول مسنن قطره 10 سم ، قطعي دوائر .
5. ضعي على كل دائرة حربوشا من الحشو .
إطلي الحواف ببياض البيض ثم ارفعي الجوانب واحداً على الآخر .
6. بنفس العجينة، قطعي مارغريت، ضعي على كلّ حبة حلوى مارغريت، ثبتيها بحبة بندق .
7. ضعيها في صينية مرشوشة قليلا بالفرينة ثم اطهيها في فرن متوسط .
8. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل وذري الجزيئات الغذائية اللماعة .




drjoezahi.com



Ingrédients

Pâte :

3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire vert / jaune
Eau de fleurs d'oranger

Farce :

500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs

Décoration :

Pistaches
Miel
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la vanille et la margarine, ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez dure.Colorer en vert clair, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, le zeste de citron et la vanille, ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
Former des boules de la grosseur d'une noix.
Couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 2 , 5 et n° 7.
4. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.
5. Disposer une boule de farce au centre de chaque rond, badigeonner de blanc d'œuf, puis pincer légèrement à l'aide du pouce et de l'index et former des petits plis.
6. Avec la même pâte, découper des feuilles et des fleurs.
7. Badigeonner le dessus du gâteau (la farce) de blanc d'œuf, mettre 06 feuilles et une fleurs au milieu puis fixez-les avec une pistache.
8. Disposer sur un plateau et faire cuire à four moyen.
9. Dès la sortie du four, tremper dans le miel puis saupoudrer de brillant alimentaire.

Remarque :
Pour obtenir une belle couleur, mélanger le colorant jaune et vert.



المقادير

العجينة :

3 كيلات فرينة (1 كغ) (سيم)
¼ كيلة ماغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملون غذائي أخضر / أصفر
ماء زهر البرتقال

الحشو :

500غ لوز مرحي
300غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 بيض

التزيين :

فستق
عسل
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفرينة ، الفانيليا و المارغرين، إجمعي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة جد قاسية .لونيها بالأخضر الفاتح، غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح .
2. حضري الحشو :في وعاء، أخلطي اللوز،السكر، قشور الليمون و الفانيليا، إجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك .
شكلي كريات بحجم الجوزة . غطيها واتركيها على حدى.
3. على طاولة عمل وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7.
4. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 9 سم .
5. ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة، إطلي ببياض البيض ثم اقرصي بالإبهام و السبابة و شكلي طيات صغيرة .
6. بنفس العجينة، قطعي أوراقاً و أزهاراً.
7. إطلي سطح الحلوى (الحشو) ببياض البيض، ضعي 6 ورقات وزهرة في الوسط ثم ثبتيها بحبة فستق .
8. ضعيها في صينية واطهيها في فرن متوسط .
9. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة .

ملاحظة :
للحصول على لون جميل، أخلطي الملون الأصفر والأخضر .







Ingrédients

Pâte :

500 gr d'amandes moulues
400 gr de sucre glace
1 C. à café d'extrait de vanille
50 gr de beurre
2 blancs d'œufs
Eau de fleurs d'oranger
Colorant alimentaire vert

Décoration :

Pistaches moulues
Gelée
Sucre glace

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer les amandes et le sucre, ajouter la vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorez-la en vert, couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
2. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à une épaisseur de 2 cm. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.
3. Etaler la même pâte à une épaisseur de 5 mm, découper des ronds à l'aide du même emporte-pièce. Rouler jusqu'à la moitié du rond.
4. Badigeonner la surface de chaque gâteau de gelée et mettre un rond roulé.
5. Saupoudrer de pistaches moulues d'un côté, laisser sécher, puis saupoudrer l'autre moitié de sucre glace à l'aide d'une passoire (voir photo).
6. Présenter dans des caissettes accompagnées de dentelle.



المقادير

العجينة :

500غ لوز مرحي
400 غ سكر ناعم
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
50 غ زبدة
2 بياض بيض
ماء زهر البرتقال
ملون غذائي أخضر

التزيين :

فستق مرحي
جيلاتين
سكر ناعم

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي اللوز و السكر، أضيفي الفانيليا، الزبدة ، بياض البيض وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .لونيها بالأخضر، غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها على حدى.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 2 سم .قطعي دوائر بواسطة مول مسنن .
3. أبسطي نفس العجينة بسمك 5 مم، قطعي دوائر بواسطة نفس المول، لفيها حتى النصف .
4. إطلي سطح كل حبة حلوى بالجيلاتين وضعي دائرة ملفوفة.
5. ذري الفستق المرحي من جهة، أتركيها تجف، ثم ذري على النصف الثاني السكر الناعم بواسطة مصفاة (أنظر الصورة).
6. قدميها في حاويات مرفوقة بالدانتيل .





Kefta aux noisettes





Pâte :

1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à café de beurre
Eau de fleurs d'oranger
Colorant alimentaire rose

Farce :

2 mesures de biscuit moulu (2 boites)
1 mesure d'amandes moulues (200 gr)
1 C. à café d'extrait de noisettes
Miel

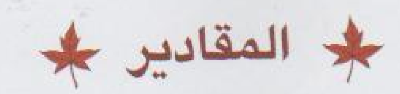
Décoration :

Noisettes
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre, ajouter l'extrait de vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorer en rose clair. Former des boules de 3 cm de diamètre.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes et l'extrait de noisettes puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boules de la grosseur d'un noyau.
3. Fourrer une boule de pâte avec une boule de farce. Former une seule boule et piquez-la à l'aide d'un cure-dents.
4. Fixer au centre une noisette et tracer tout le tour à l'aide d'un couteau puis saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة بالبندق



العجينة:

1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
2 بياض بيض
1 ملعقة صغيرة زبدة
ماء زهر البرتقال
ملون غذائي وردي

الحشو :

2 كيلات بسكوي مرحي(علبتين)
1 كيلة لوز مرحي (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة البندق
عسل

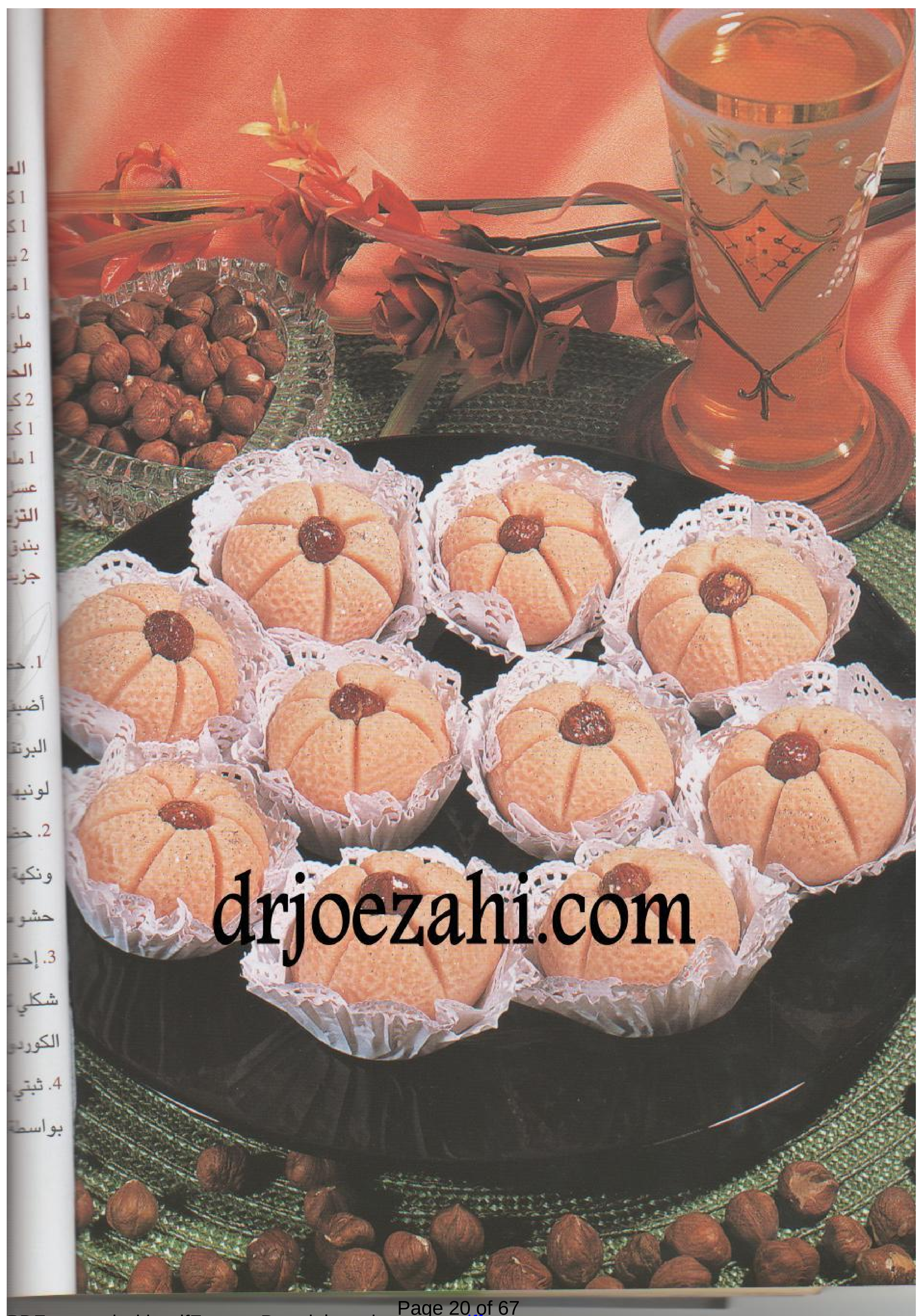
التزيين :

بندق
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر، أضيفي نكهة الفانيليا، الزبدة، بياض البيض وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . لونيها بالوردي الفاتح .شكلي كريات قطرها 3 سم .
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي البسكوي، اللوز ونكهة البندق ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس . شكلي كريات بحجم العلفة.
3. إحشي كرية من العجينة بكرية من الحشو . شكلي كرية واحدة و ضعي عليها نقاطاً بواسطة الكوردون.
4. ثبتي في الوسط حبة بندق وخطي كل الحواف بواسطة السكين ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.









Ingrédients

Pâte :
3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire jaune / rouge
Eau de fleurs d'oranger + eau

Face :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs

Décoration :
Miel
1 blanc d'œuf
Petites perles argentées
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la vanille et la margarine, frotter avec les paumes des mains puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Colorez-la en jaune et rouge pour obtenir une couleur saumon. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer ensemble les amandes et le sucre, ajouter le zeste de citron et la vanille puis mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des boules de la grosseur d'une noix, couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte, découper des bandes de 10 cm de largeur puis faire passer à la machine au n° 2 , 5 et n° 7.
4. A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds. Mettre sur chaque rond une boule de farce, badigeonner les bordures de blanc d'œuf et pincer légèrement pour obtenir des petits plis.
5. Avec la même pâte, découper des ronds de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Former des petites fleurs en forme d'éventail.
6. Mettre au centre de chaque gâteau 2 fleurs. Disposer sur un plateau allant au four et enfourner à four moyen jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.
7. Dès la sortie du four, tremper dans le miel, décorer avec les perles et le brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :
3 كيلات فرينة (1 كغ)(سيم)
¼ كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملون غذائي أصفر / أحمر
ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 بيض

التزيين :
عسل
1 بياض بيضة
كريات صغيرة فضية
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، الفانيليا و المارغرين، حكي بكفي اليدين ثم بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية . لونيها بالأصفر و الأحمر للحصول على لون سلموني . غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : إرحي معاً اللوز و السكر، أضيفي قشور الليمون و الفانيليا ثم بللي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك . شكلي كريات بحجم الجوزة، غطيها واتركيها على حدى .
3. على طاولة عمل وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة ، قطعي أشرطة عرضها 10 سم ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7.
4. بواسطة مول قطره 9 سم، قطعي دوائر . ضعي على كل دائرة كرية من الحشو، إطلي الحواف ببياض البيض واقرصي برفق لتتحصلي على طيات صغيرة.
5. بنفس العجينة ، قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول . شكلي أزهاراً على شكل مروحة .
6. ضعي وسط كل حبة حلوى زهرتين . ضعيها في صينية فرن واطهيها في فرن متوسط حتى تصبح الحلوى ذهبية اللون.
7. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل، زينيها بالكريات و الجزيئات الغذائية اللماعة.




drjoezahi.com

Louziya





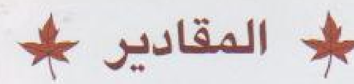
Ingrédients

Pâte :
4 mesures de farine (800 gr) (SIM)
1 mesure de margarine (200 gr)
1 pincée de sel
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger + eau
Farce :
500 gr d'amandes finement moulues
300 gr de sucre cristallisé
Zeste d'un citron
1C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs
Décoration :
Amandes émondées
Blanc d'œuf
Miel

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter la vanille et le sel, faire une fontaine au milieu puis verser la margarine, bien frotter avec les paumes des mains et mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des ronds de 4 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Mettre les ronds de pâte dans des petits moules farinés.
Former des boules de farce et donnez-les légèrement la forme d'une pyramide, mettez-les dans les moules.
5. Badigeonner la surface de chaque gâteau de blanc d'oeuf et décorer avec les amandes émondées.
6. Découper des fleurs de la même pâte et fixez-les au sommet de chaque gâteau avec une amande.
7. Disposer dans un plateau, enfourner à four moyen pendant 12 à 15 mn.
8. Dès la sortie du four, trempez-les dans le miel et présentez-les dans des caissettes étanches.

اللوزية



المقادير

العجينة :
4 كيلات فرينة (800 غ)(سيم)
1 كيلة مارغرين (200 غ)
1 قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة فانيليا
ماء زهر البرتقال + ماء
الحشو :
500 غ لوز مرحي رقيق
300 غ سكر مسحوق
قشور ليمونة
1 ملعقة نكهة الفانيليا
2 إلى 3 بيض
التزيين :
لوز مقشر
بياض بيض
عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، غربلي الفرينة، أضيفي الفانيليا و الملح، شكلي حفرة في الوسط ثم أفرغي المارغرين، حكي جيداً بكفي اليدين و بللي بالماء و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء.
غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ، قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول.
4. ضعي دوائر العجينة في مولات صغيرة مرشوشة بالفرينة .
شكلي كريات من الحشو واعطيها نوعاً ما شكل هرم، ضعيها في المولات .
5. إطلي سطح كل حبة حلوى بياض البيض وزينيها باللوز المقشر .
6. قطعي أزهاراً من نفس العجينة وثبتيها على قمة كل حبة حلوى بحبة لوز.
7. ضعيها في صينية ، إطهيها في فرن متوسط مدة 12 إلى 15 دقيقة.
8. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل وقدميها في حاويات عازلة.





M'khebez rond

Ingrédients

Pâte :
500 gr d'amandes finement moulues
300 gr de sucre cristallisé
Zeste d'un citron
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs

Glaçage :
3 blancs d'œufs
1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger (6 C.à s)
1 verre à thé de jus de citron (6 C.à s)
1 C. à café de beurre
½ C. à café d'extrait de vanille
Colorants alimentaire

La pâte d'amandes : (voir page 08)

Décoration :
Perles argentées
Brillant alimentaires

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter la vanille et le zeste de citron puis ramasser avec les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, confectionner un boudin de 2 cm de diamètre et 10 cm de longueur, tournez-le pour donner la forme d'un bracelet.
3. Disposer sur une plaque fariné, enfourner à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.
4. Après cuisson, laisser refroidir.
5. Préparer le glaçage : dans un récipient, battre les blancs d'œufs en neige, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporer progressivement le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'un mélange assez épais (pour vérifier la consistance du glaçage, essayez-le sur un gâteau, s'il coule, ajouter le sucre glace). Colorer selon votre goût.
6. Tremper les gâteaux dans le glaçage, laisser sécher, puis essuyer toute la surface avec le brillant alimentaire.
7. Préparer la pâte d'amandes : (voir page 08) et colorez-la.
8. Abaisser la pâte d'amandes à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau, découper de grands et petits jasmins à l'aide de 2 emportes-pièces.
9. Mettre sur chaque gâteau deux jasmins (grand et petit), fixez-les avec une perle argentée et saupoudrer de brillant alimentaire.
10. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

مخبز دائري

المقادير

العجينة :
500 غ لوز مرحي رقيق
300 غ سكر مسحوق
قشور ليمونة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 إلى 3 بيض

الطلاء :
3 بياض بيض
1 كأس صغير ماء زهر البرتقال (6 ملاعق كبيرة)
1 كأس صغير عصير الليمون (6 ملاعق كبيرة)
1 ملعقة صغيرة زبدة
½ ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملونات غذائية

عجينة اللوز : (أنظر الصفحة 08)

التزيين :
كريات فضية
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر . ضعي الخليط في إناء، أضيفي الفانيليا و قشور الليمون ثم اجمعي بالبيض الواحدة تلوى الأخرى حتى الحصول على عجينة متجانسة .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، شكلي حربوشا قطره 2 سم و طوله 10 سم ، أدريه لتعطي له شكل سوار .
3. ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة ، إطهيها في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة .
4. بعد الطهي ، أتركيها تبرد .
5. حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي ماء زهر البرتقال، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة .أضيفي تدريجيا السكر الناعم المغربل حتى الحصول على خليط جد ثقيل (لمراقبة تكوين الطلاء، جربيه على حبة حلوى، إذا سال، أضيفي السكر الناعم). لونيه حسب ذوقك .
6. إغطسي الحلوى في الطلاء .أتركيها تجف، ثم امسحي كل السطح بالجزيئات الغذائية اللماعة .
7. حضري عجينة اللوز : (أنظر الصفحة 08) ولونيها .
8. أبسطي عجينة اللوز بسمك 2 مم بواسطة الحلال، قطعي ياسمينات كبيرة و صغيرة بواسطة مولين.
9. ضعي على كل حبة حلوى ياسمينتين(كبيرة و صغيرة)، ثبتيهما بكرية فضية ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.
10. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالدانتيل.





Rezimattes de rose

Ingrédients

Pâte :
4 mesures de farine (800 gr) (SIM)
½ mesure de margarine fondue (150 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger + eau nécessaire
Colorants alimentaires

Farce :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs

Décoration :
Pâte d'amandes
Brillant alimentaire
Miel

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine tamisée, le sel, l'extrait de vanille et la margarine fondue. Bien frotter avec les paumes des mains, puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et dure.
2. Divisez-la en deux boules égales, colorer une et laisser l'autre naturelle. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
3. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron, puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
Former des boules de 3 cm de diamètre, disposez-les dans un plat fariné. Couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
4. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau puis faire passer à la machine au n° 7 et n° 9. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 13 cm de diamètre, découper des ronds.
5. Superposer deux ronds (un coloré et l'autre blanc), poser au milieu une boule de farce. Relever les bords et pincer juste au dessus de la farce, laisser les gâteaux plus de 12 heures jusqu'à ce qu'ils sèchent bien.
6. Placer dans un plat et enfourner sans que les gâteaux changent de couleur.
7. A la sortie du four, tremper dans du miel aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.
8. Abaisser la pâte d'amandes mélangée à la maïzena à une épaisseur de 2 mm à l'aide d'un rouleau, découper des feuilles et des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre et former des fleurs en forme d'éventail.
9. Mettre sur chaque gâteau une fleur au centre et une feuille puis saupoudrer de brillant alimentaire.

رزيمات الوردة

المقادير

العجينة :
4 كيلات فرينة (800 غ) (سيم)
½كيلة مارغرين ذائبة (150 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 قرصة ملح
½كأس صغير ماء زهر البرتقال + الماء اللازم
ملونات غذائية

الحشو :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 إلى 3 بيض

التزيين :
عجينة اللوز
جزيئات غذائية لماعة
عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة المغربلة ، الملح ، نكهة الفانيليا و المارغرين الذائبة .
حكي جيداً بكفي اليدين، ثم اجمعي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة ملساء وقاسية.
2. إقسميها إلى كريتين متساويتين، لوني واحدة واتركي الأخرى طبيعية .غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح .
3. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا وقشور الليمون، ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس .
شكلي كريات قطرها 3 سم، ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة . غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها على حدى.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 7 و رقم 9.
بواسطة مول مسنن قطره 13 سم، قطعي دوائر.
5. ضعي دائرتين (واحدة ملونة و الأخرى بيضاء) الواحدة فوق الأخرى، ضعي في الوسط كرية من الحشو.
إرفعي الجوانب و اقرصي فوق الحشو مباشرة، أتركي الحلوى أكثر من 12 ساعة حتى تجف جيداً .
6. ضعيها في صينية واطهيها دون أن يتغير لون الحلوى .
7. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل المعطر بماء زهر البرتقال .
8. أبسطي عجينة اللوز الممزوجة بالمايزينة بسمك 2 مم بواسطة الحلال ، قطعي أوراقاً و دوائر صغيرة بواسطة مول قطره 3 سم وشكلي أزهاراً على شكل مروحة.
9. ضعي فوق كل حبة حلوى زهرة في الوسط و ورقة ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





Kefta ronde aux amandes effilées





Ingrédients

Pâte d'amandes :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
1 C. à soupe de beurre
1 à 2 blancs d'œufs
Un peu d'eau de fleurs d'oranger
Colorant alimentaire rose

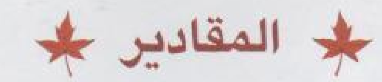
Farce :
1 mesure de biscuit moulu (1 boite)
1 mesure d'amandes (200 gr)
1 mesure de noix (200 gr)
Miel

Décoration :
Amandes effilées
Cerises confites
Gelée

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer les amandes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange très fin. Mettez-le dans une terrine, ajouter le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Colorez-la en rose. Couvrir avec du film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce : concasser ensemble les amandes et les noix, ajouter le biscuit moulu et ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène.
Façonner des boules de la grosseur d'un noyau.
3. Former avec la pâte des boules de 3 cm de diamètre, fourrez-les avec les boules de farce.
4. Badigeonner de gelée puis plonger dans les amandes effilées.
5. Décorer avec une demie cerise confite sur chaque gâteau et laisser sécher (pour que les cerises soient plus brillant, étalez-les de gelée).
6. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelles.

كفتة دائرية باللوز المنسل



المقادير

عجينة اللوز:
1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
1 ملعقة كبيرة زبدة
1 إلى 2 بياض بيض
القليل من ماء زهر البرتقال
ملون غذائي وردي

الحشو :
1 كيلة بسكوي مرحي (1 علبة)
1 كيلة لوز (200 غ)
1 كيلة جوز (200 غ)
عسل

التزيين:
لوز منسل
كرز مصبر
جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي اللوز والسكر حتى الحصول على خليط رقيق جداً .ضعيه في إناء ، أضيفي الزبدة ، بياض البيض وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . لونيها بالوردي .
غطيها بورق غذائي شفاف واحتفظي بها.
2. حضري الحشو : كسري معاً اللوز و الجوز، أضيفي البسكوي المرحي و اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس .شكلي كريات بحجم علفة.
3. شكلي كريات من العجينة قطرها 3 سم ، إحشيها بكريات من الحشو .
4. إطليها بالجيلاتين ثم اغطسيها في اللوز المنسل .
5. زيني بنصف حبة كرز مصبرة على كلّ حبة حلوى واتركيها تجف (لتكون حبات الكرز لماعة أكثر، إطليها بالجيلاتين).
6. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالدانتيل .




drjoezahi.com

Shemsiya au miel





Ingrédients

ıte :
nesures de farine (800 gr) (SIM)
nesure de maïzena (200 gr)
mesure de margarine (300 gr)
pincée de sel
C. à café d'extrait de vanille
u de fleurs d'oranger + eau
rce :
) gr d'amandes moulues
) gr de sucre cristallisé
ste d'un citron
C. à café d'extrait de vanille
4 œufs (selon le besoin)
coration :
el
nandes émondées coupées en deux (en longueur)
llant alimentaire

Préparation

'réparer la pâte : dans une terrine, mélanger arine, la maïzena et la margarine, frotter avec paumes des mains. Ajouter le sel et l'extrait vanille puis mouiller avec l'eau de fleurs ranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte e et ferme. Couvrir avec du film alimentaire isser reposer.
réparer la farce : dans un récipient, mélanger les ingrédients cités puis ramasser avec eufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. onner des boules de la grosseur d'une noix isser reposer.
iviser la pâte en 4 morceaux, abaissez-les ide d'un rouleau à pâtisserie puis faire passer machine au n° 2 , 5 et n° 7.
écouper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce elé de 10 cm de diamètre, mettez-les dans petits moules pour avoir une forme.
lettre une boule de farce dans chaque moule. la même pâte et à l'aide d'un emporte-pièce, uper des jasmins et des petites fleurs.
adigeonner la surface des boules de blanc f, placer deux jasmins et une petite fleur puis -les avec une amande coupée.
ire cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn, âteaux doivent avoir une couleur claire.
s la sortie du four, trempez-les dans le miel saupoudrer de brillant alimentaire.

شمسية بالعسل

المقادير

العجينة :
3 كيلات فرينة (800 غ) (سيم)
1 كيلة مايزينة (200 غ)
½كيلة مارغرين (300 غ)
1 قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء زهر البرتقال + ماء
الحشو :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
قشور ليمونة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 بيض (حسب الحاجة)
التزيين :
عسل
لوز مقشر مقطع على إثنين(طوليا)
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفرينة ، المايزينة و المارغرين ، حكي بكفي اليدين .أضيفي الملح و نكهة الفانيليا ثم بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة ملساء و متماسكة .غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح .
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك . شكلي كريات بحجم الجوزة واتركيها ترتاح.
3. إقسمي العجينة إلى 4 قطع ، أبسطيهم بواسطة الحلال ثم مرريهم في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7.
4. قطعي دوائر بواسطة مول مسنن قطره 10 سم، ضعيهم في مولات صغيرة لتأخذ شكلا .
5. ضعي كرية من الحشو في كل مول، بنفس العجينة و بواسطة مول، قطعي ياسمينات و أزهاراً صغيرة.
6. إطلي سطح الكريات ببياض البيض، ضعي ياسمينتين وزهرة صغيرة ثم ثبتيهم بحبة لوز مقسومة .
7. إطهيها في فرن متوسط مدة 15 إلى 20 دقيقة ، يجب أن تكسب الحلوى لوناً فاتحاً .
8. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.




drjoezahi.com

M'sissates el warda



مسيسات الوردة



Ingrédients

Pâte :

1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à soupe de beurre
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

Colorants alimentaires
Brillant alimentaire

Préparation

1. Mixer ensemble les amandes moulues et le sucre glace. Ajouter le beurre, les blancs d'œufs, l'extrait de vanille et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Façonner un petit boudin, tournez-le sur deux puis autour d'une bouteille d'arôme.
3. Colorer d'autres parties de pâte avec des colorants différents.
4. A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte colorée à une épaisseur de 2 mm, puis à l'aide d'emportes-pièces, découper des feuilles et des ronds de 4 cm de diamètre pour former des fleurs.
5. Coller sur chaque gâteau une feuille et en dessus une fleur, puis saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير

العجينة:

1 كيلة لوز مرحي (500غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
2 بياض بيض
1 ملعقة كبيرة زبدة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء زهر البرتقال

التزيين:

ملونات غذائية
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

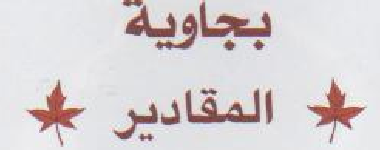
1. إرحي معاً اللوز المرحي و السكر الناعم .أضيفي الزبدة، بياض البيض، نكهة الفانيليا وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء.
2. شكلي حربوشا صغيراً ، أديريه على اثنين ثم حول قارورة المعطر.
3. لوني أجزاءً أخرى من العجينة بملونات مختلفة.
4. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة الملونة بسمك 2 مم، ثم بواسطة مولات، قطعي أوراقاً و دوائر قطرها 4 سم لتشكلي أزهاراً.
5. ألصقي على كل حبة حلوى ورقة وفوقها زهرة ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





Bijawiya





بجاوية



Ingrédients

Pâte :
500 gr de farine (SIM)
3 à 4 œufs (selon la grosseur)
1 pincée de sel
Huile pour friture
Fruits secs grillés et concassés
Sirop :
1 kg de sucre cristallisé
1 L d'eau
½ verre de jus de citron
Pâte d'amandes :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
1 blanc d'œuf
1 C. à café de beurre
Eau de fleurs d'oranger
Décoration :
Pistaches moulues

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et le sel puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau, puis faire passer à la machine au n°2, 5 et n° 7 puis faire passer dans le côté « Recheta ».
3. Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée, égoutter puis découper en petits morceaux et laisser refroidir.
4. Préparer le sirop : dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et le jus de citron, mettre sur le feu et laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger.
5. Dans un récipient, mélanger les fruits secs et la pâte coupée puis verser le sirop jusqu'à ce que tout le mélange soit mouillé.
6. Mettre du film alimentaire sur un plateau, verser le mélange, décorer avec les pistaches et laisser sécher pendant quelques heures puis découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.
7. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre, ajouter le blanc d'œuf, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
8. A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte d'amandes à 3 mm d'épaisseur puis découper des cercles à l'aide du même emporte-pièce.
9. Mettre chaque gâteau sur un cercle en pâte d'amandes.

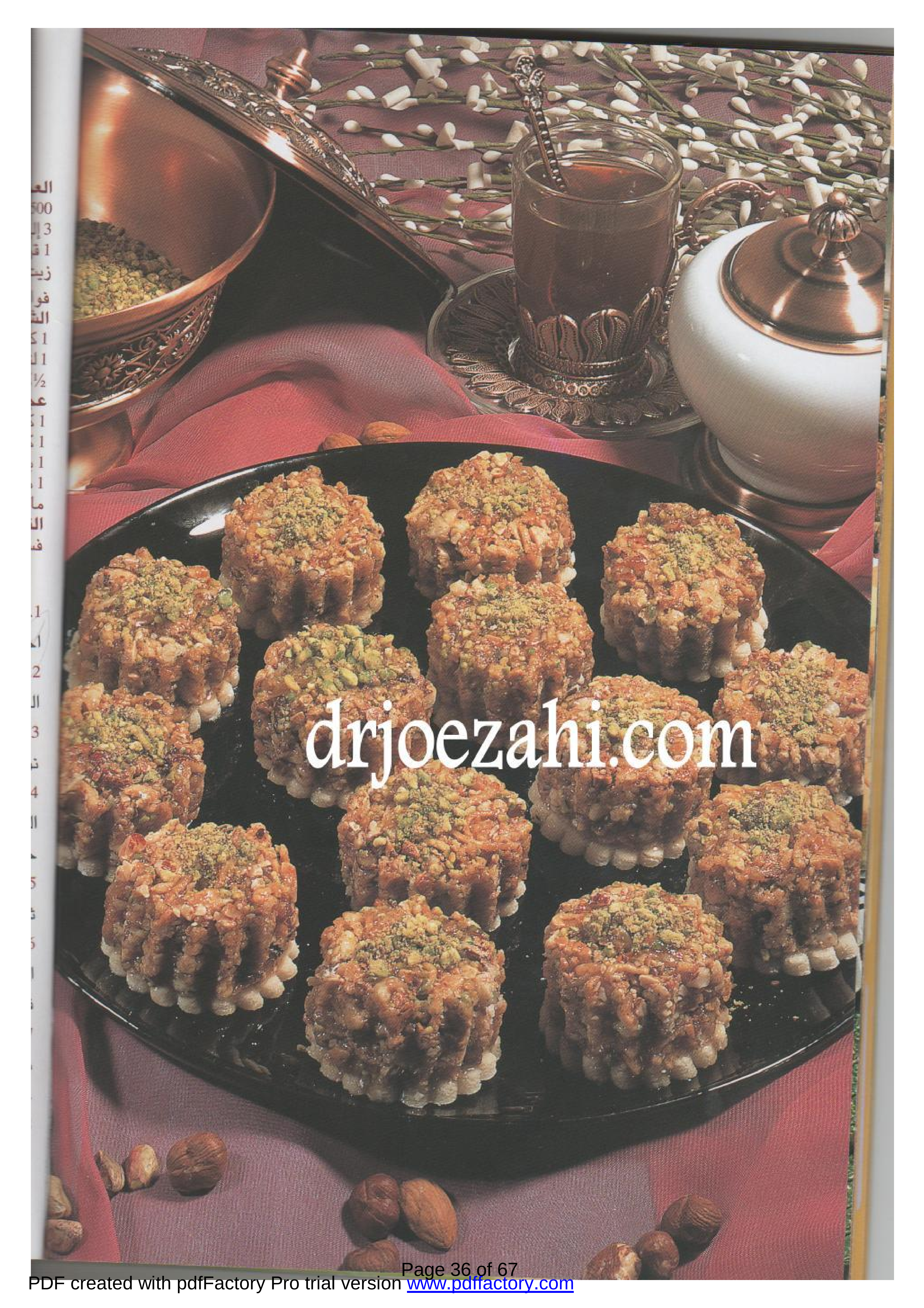
المقادير

العجينة :
500 غ فرينة (سيم)
3 إلى 4 بيض (حسب الحجم)
1 قرصة ملح
زيت للقلي
فواكه جافة محمصة و مكسرة
الشاربات :
1 كغ سكر مسحوق
1 لتر ماء
½ كأس عصير الليمون
عجينة اللوز :
1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
1 بياض بيضة
1 ملعقة صغيرة زبدة
ماء زهر البرتقال
التزيين :
فستق مرحي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، ضعي الفرينة والملح ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. أبسطي العجينة بواسطة الحلال، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7 ثم مرريها في جهة " الرشتة ".
3. إقليها في زيت ساخن حتى الحصول على لون ذهبي نوعاً ما، قطريها ثم قطعيها إلى قطع واتركيها تبرد.
4. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي السكر ، الماء وعصير الليمون، ضعيها على النار واتركيها تطهى حتى الحصول على شاربات خفيفة .
5. في وعاء ، أخلطي الفواكه الجافة و العجينة المقطعة ثم أفرغي الشاربات حتى يتبلل كل الخليط.
6. ضعي الورق الغذائي الشفاف على صينية، أفرغي الخليط ، زيني بالفستق واتركيه يجف لبضع ساعات ثم قطعي دوائر بواسطة مول مسنن .
7. حضري عجينة اللوز : إرحي معاً اللوز و السكر، أضيفي بياض البيضة، الزبدة و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .
8. بواسطة حلال، أبسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم ثم قطعي دوائر بنفس المول .
9. ضعي كل حبة حلوى على دائرة من عجينة اللوز.





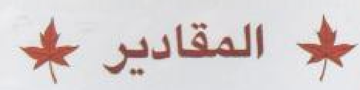
Mechekla à la rose

Ingrédients

Pâte :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs
Pâte d'amandes :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à café de beurre
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger
Colorants alimentaires
Décoration :
Pistaches
Gelée
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre et la vanille, ajouter les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce dentelé, découper des feuilles. Disposer-les sur une plaque farinée et faire cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn.
3. Après cuisson, laisser refroidir.
4. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre glace, ajouter le beurre, les blancs d'œufs, l'extrait de vanille et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, colorer selon votre goût.
5. Sur un plan de travail, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 3 mm, découper des feuilles avec le même emporte-pièce. Tracer ses bordures et découper des petites feuilles aussi.
6. Badigeonner chaque gâteau de gelée, placer dessus une grande feuille, une autre petite feuille et mettre une pistache au milieu de la petite feuille. Saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير

العجينة :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
2 إلى 3 بيض
عجينة اللوز :
1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
2 بياض بيض
1 ملعقة صغيرة زبدة
1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
ماء زهر البرتقال
ملونات غذائية
التزيين :
فستق
جيلاتين
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا ، أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى حتى الحصول على عجينة متجانسة .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 2 سم، بواسطة مول مسنن، قطعي أوراقاً . ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة واطهيها في فرن متوسط مدة 10 إلى 15 دقيقة.
3. بعد الطهي، أتركيها تبرد.
4. حضري عجينة اللوز : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر الناعم، أضيفي الزبدة ، بياض البيض ، نكهة الفانيليا و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء ، لونيها حسب ذوقك .
5. على طاولة عمل، أبسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم، قطعي أوراقا بنفس المول .خطي حوافها و قطعي أوراقاً صغيرة أيضاً .
6. إطلي كل حبة حلوى بالجيلاتين، ضعي فوقها ورقة كبيرة، ورقة أخرى صغيرة وضعي حبة فستق في وسط الورقة الصغيرة .ذري الجزيئات الغذائية اللماعة .





El jouziya





Pâte :
4 mesures de farine (800 gr) (SIM)
1 mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleurs d'oranger
Farce :
250 gr d'amandes moulues
250 gr de noix moulues
1 C. à café d'extrait de vanille
300 gr de sucre cristallisé
2 à 3 œufs (selon le besoin)
Décoration :
Cerneaux de noix
Blanc d'œuf
Miel

Préparation

1. préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu, verser la margarine et la vanille, frotter avec les paumes des mains puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, les noix, le sucre et la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, mettre une couche de farce de 1,5 cm d'épaisseur puis mettre dessus une autre couche de pâte (vous pouvez décorer la 2ème couche de pâte à l'aide d'un rouleau décoratif).
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé, découper des cercles de 5 cm de diamètre.
5. Décorer le centre de chaque gâteau avec un cerneau de noix que vous collez avec le blanc d'œuf.
6. Disposer dans un plateau et enfourner à four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 mn.
7. Dès la sortie du four, tremper dans le miel tiède aromatisé d'eau de fleurs d'oranger et présenter dans caissettes étanches.

الجوزية

المقادير

العجينة :
4 كيلات فرينة (800 غ) (سيم)
1 كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء زهر البرتقال
الحشو :
250 غ لوز مرحي
250 غ جوز مرحي
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
300 غ سكر مسحوق
2 إلى 3 بيض (حسب الحاجة)
التزيين :
أنصاف جوز
بياض بيض
عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة ، شكلي حفرة في الوسط ، أفرغي المارغرين و الفانيليا ، حكي بكفي اليدين ثم اجمعي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .غطيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، الجوز، السكر و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسمك 2 مم ، ضعي طبقة من الحشو بسمك 1،5 سم ثم ضعي فوقها طبقة أخرى من العجينة (يمكنك تزيين الطبقة الثانية من العجينة بواسطة حلال خاص بالتزيين).
4. بواسطة مول مسنن، قطعي دوائر قطرها 5 سم.
5. زيني وسط كل حبة حلوى بنصف جوزة تلصقيها ببياض البيض .
6. ضعيها في صينية واطهيها في فرن مسخن درجة 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
7. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل الدافئ المعطر بماء زهر البرتقال و قدميها في حاويات عازلة.




drjoezahi.com

Les tranches d'arbres



Ingrédients

Pâte :
500 gr de farine (SIM)
150 gr de margarine
1 pincée de sel fin
1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
Eau nécessaire

Farce :
500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire
2 à 3 œufs

Décoration :
1 blanc d'œuf
Pistaches moulues
Gelée
Amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel et la margarine fondue et refroidie, puis mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer les amandes et le sucre, ajouter la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène. Colorer en vert pistache (vert + jaune). Former des boudins de 2 cm de diamètre.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, découper des rectangles de 20 cm de longueur.
4. Mettre un boudin de farce, badigeonner toute la surface du rectangle de blanc d'œuf, rouler toute la pâte puis couper des pièces de 3 cm.
5. Prendre les pièces et donnez-les une forme avec les mains (voir étape). Badigeonner la surface de blanc d'œuf et mettre au centre une amande non émondée.
6. Disposez-les dans un plateau et faire cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
7. Dès la sortie du four, trempez-les dans le miel aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.
8. Après refroidissement des gâteaux, badigeonner les bordures de la surface de gelée (sans toucher l'amande) et saupoudrer légèrement de pistaches moulues.

قطع الأشجار

المقادير

العجينة :
500 غ فرينة (سيم)
150 غ مارغرين
قرصة ملح رقيق
كأس صغير ماء زهر البرتقال
ماء ضروري

الحشو :
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
لون غذائي
إلى 3 بيض

التزيين :
بياض بيضة
ستق مرحي
جيلاتين
وز

كيفية التحضير

حضري العجينة :في إناء ، غربلي الفرينة ، أضيفي لح و المارغرين الذائبة و الباردة، ثم بللي بالماء و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .
طيها بورق غذائي شفاف واتركيها ترتاح .
حضري الحشو : إرحي اللوز والسكر، أضيفي الفانيليا م اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس .
ونيه بالأخضر الفستقي (أخضر + أصفر).
كلي حرابيش قطرها 2 سم .
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة سمك 2 مم، قطعي مستطيلات طولها 20 سم .
ضعي حربوشا من الحشو ، إطلي كل سطح المستطيل ياض البيض ، لفي كل العجينة ثم قطعي قطعاً بـ 3 سم .
خذي القطع واعطيها شكلاً باليدين (أنظر المرحلة).
طلي السطح ببياض البيض وضعي في الوسط حبة لوز ير مقشرة.
ضعيها في صينية واطهيها في فرن مسخن مدة 15 إلى دقيقة.
فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل المعطر ماء زهر البرتقال.
بعد أن تبرد الحلوى ، إطلي حواف سطحها بالجيلاتين دون أن تمسي حبة اللوز) وذري برفق الفستق المرحي.





Kefta rouleau





Ingrédients

Pâte :
1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
2 blancs d'œufs
1 C. à café de beurre
Eau de fleurs d'oranger
Colorant alimentaire vert / jaune
Face :
2 mesures de biscuit moulu (2 boites)
1 mesures d'amandes grillées et moulues (200 gr)
1 C. à café d'extrait de noisettes
Miel
Décoration :
Brillant alimentaire
Feuilles et arums en pâte d'amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre, ajouter la vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorer en vert clair, couvrir et laisser à part.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes et l'extrait de noisettes, puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. A l'aide d'un rouleau à motifs, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur puis disposer un boudin de farce de 3 cm d'épaisseur et de 15 à 20 cm de longueur, rouler sur un tour complet, puis découper des losanges de 3 cm de côté.
4. Décorer avec un arum et une feuille, puis saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة رولو

المقادير

العجينة :
كيلة لوز مرحي (500 غ)
كيلة سكر ناعم (400 غ)
بياض بيض
ملعقة صغيرة زبدة
ماء زهر البرتقال
ملون غذائي أخضر / أصفر
الحشو :
كيلات بسكوي مرحي(علبتين)
كيلة لوز محمص و مرحي (200 غ)
ملعقة صغيرة نكهة البندق
عسل
التزيين :
جزيئات غذائية لماعة
أوراق و أزهار من عجينة اللوز

كيفية التحضير

حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر، أضيفي الفانيليا، الزبدة ، بياض البيض وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .لونيها بالأخضر الفاتح، غطيها واتركيها على حدى .

حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي البسكوي، اللوز نكهة البندق، ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس .

بواسطة حلال بأشكال ، أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم ضعي حربوشا من الحشو سمكه 3 سم و طوله من 15 إلى 20 سم، لفي دورة كاملة، ثم قطعي معينات ضلعها 3 سم .

زينيها بزهرة و بورقة ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.



Makrout au miel



Ingrédients

Pâte :
3 mesures de semoule moyenne (1 kg) (SIM)
1 mesure de smen fondu (350 gr)
1 pincée de sel
1 C. à café d'extrait de vanille
1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
Huile pour friture
Miel

Farce :
3 petites mesures d'amandes finement moulues (300 gr)
1 mesure de sucre cristallisé (100 gr)
1 C. à café de margarine
1 pincée de cannelle
Eau de fleurs d'oranger
1 blanc d'œuf

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la semoule, le smen, le sel et la vanille. Arroser d'eau de fleurs d'oranger et d'eau jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Former des boules.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la margarine et la cannelle puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Sur un plan de travail, prendre une boule de pâte, donnez-la la forme d'un boudin, faire une fente au milieu, mettre un peu de farce sur toute la longueur du boudin, fermez-le bien et roulez-le sur lui-même.
4. Découper des losanges égaux, mouiller les deux côtés du gâteau avec le blanc d'œuf pour que la farce ne déborde pas.
5. Placer sur une tôle jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Faire chauffer l'huile, faire frire les gâteaux jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.
7. Retirer et égoutter sur du papier absorbant puis plonger dans du miel chauffé et aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.

مقروط العسل

المقادير

العجينة :
3 كيلات دقيق متوسط (1 كغ) (سيم)
1 كيلة سمن ذائب (350 غ)
1 قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 كيلة ماء + ماء زهر البرتقال
زيت للقلي
عسل

الحشو :
3 كيلات صغيرة لوز مرحي رقيق (300 غ)
1 كيلة سكر مسحوق (100 غ)
1 ملعقة صغيرة مارغرين
1 قرصة قرفة
ماء زهر البرتقال
1 بياض بيضة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي الدقيق ، السمن ، الملح و الفانيليا .رشي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال .شكلي كريات.
2. حضري الحشو :في وعاء ، أخلطي اللوز، السكر، المارغرين و القرفة ثم بللي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على حشو متماسك .
3. على طاولة عمل ، خذي كرية من العجينة ، إعطيها شكل حربوش، ضعي فتحة في الوسط ، ضعي القليل من الحشو على كامل طول الحربوش ، أغلقيه جيداً ولفيه حول نفسه .
4. قطعي معينات متساوية، بللي جهتي حبة الحلوى ببياض البيض حتى لا يفيض الحشو .
5. ضعيها على صينية حتى تنتهي كل العجينة.
6. سخني الزيت ، إقلي الحلوى حتى تكتسب اللون الذهبي.
7. إنزعيها وقطريها على ورق ماص ثم اغطسيها في العسل المسخن و المعطر بماء زهر البرتقال .





Les Triangles المثلثات



1. شكلي مثلثات بالحشو.

1- Former des triangles avec la farce.

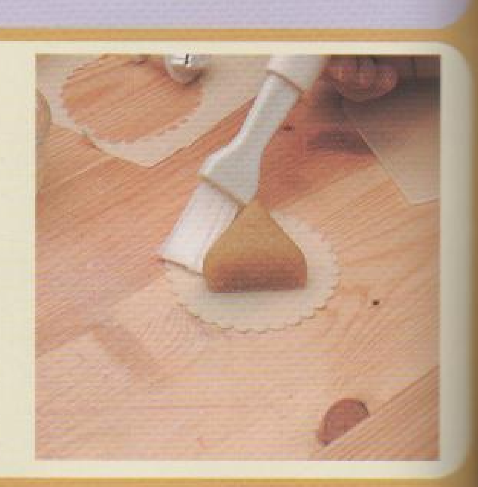


2. بواسطة مول قطره 8 سم ، قطعي دوائر .

2- A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper des ronds.

3. ضعي فوق كل دائرة من العجينة مثلثا من الحشو.
بواسطة ريشة ، إطلي حواف العجينة ببياض البيض.

3- Mettre sur chaque rond de pâte, un triangle de farce. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.





4. ألصقي العجينة بزوايا المثلث .

4- Coller la pâte aux angles du triangle.

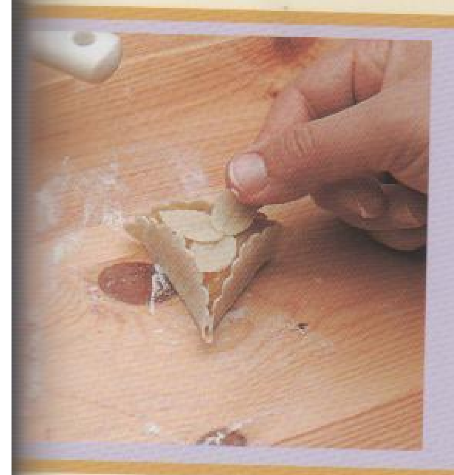


Les Triangles المثلثات



5. بنفس العجينة ،قطعي أوراقاً.

5- Avec la même pâte, découper des feuilles.



6. ضعي على كل حبة حلوى ثلاث ورقات .

6- Mettre sur chaque gâteau trois feuilles.



7. ثبتيها بحبة لوز مقشرة.

7- Fixez-les avec une amande émondée.

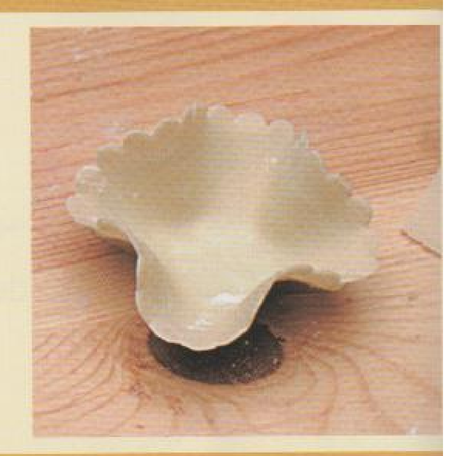


8. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس النتيجة.

8- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.



Shemsiya au miel شمسية بالعسل



1. قطعي دوائر من العجينة و أفرشيها في مولات.

1- Découper des ronds de pâte et tapissez-les dans des moules.



2. ضعي داخل كل مول كرية من الحشو.

2- Mettre dans chaque moule une boule de pâte.



3. بنفس العجينة و بواسطة موليين، قطعي ياسمينات و أزهارا صغيرة.

3- Avec la même pâte et à l'aide de deux emportes-pièces, découper des jasmins et des petites fleurs.



4. إطلي سطح كل حبة الحلوى ببياض البيض.

4- Badigeonner le dessus de chaque gâteau de blancs d'œufs.



Shemsiya au miel شمسية بالعسل



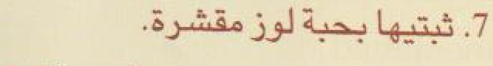
5. ضعي على كل حبة حلوى ياسمينتين .

5- Mettre sur chaque gâteau deux jasmins



6. بواسطة ريشة ، إطلي السطح ببياض البيض و ضعي زهرة صغيرة .

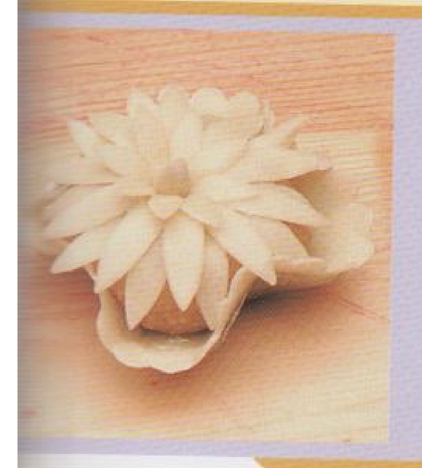
6- A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de blancs d'œufs et mettre une petite fleur.



7. ثبتيها بحبة لوز مقشرة.

7- Fixez-les avec une amande émondée.





8. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس هذه النتيجة.

8- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

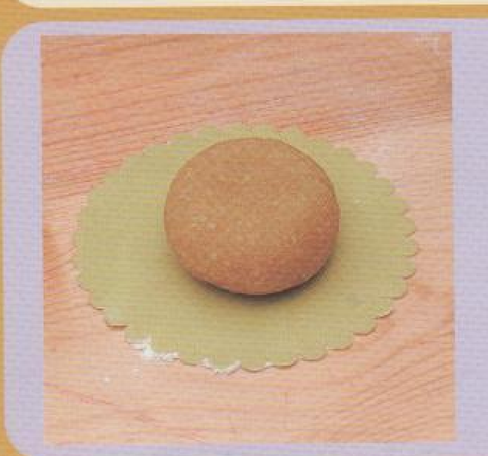


El jazaîriattes bel warka الجزائريات بالورقة



1. بواسطة مول قطره 9 سم ، قطعي دوائر.

1- A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds.



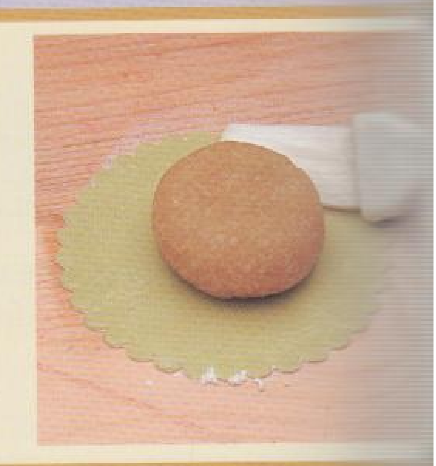
2. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو.

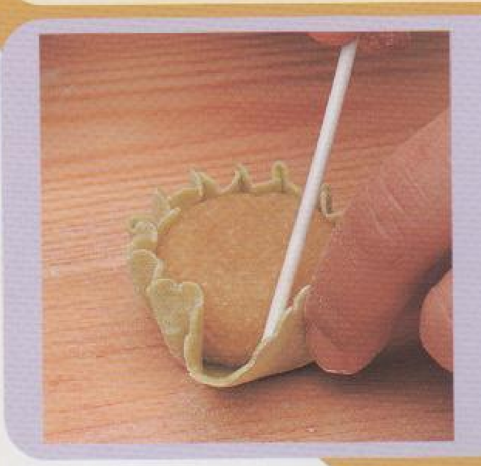
2- Mettre sur chaque rond une boule de farce.



3. إطلي حواف العجينة ببياض البيض .

3- Badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.

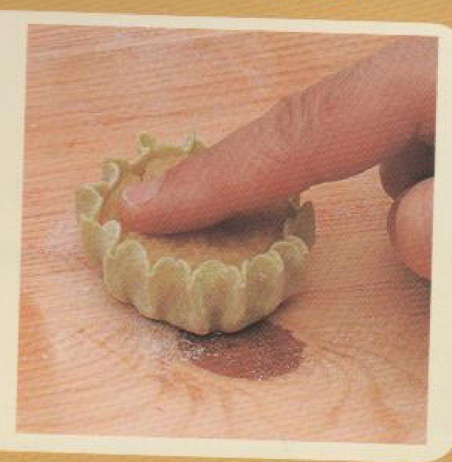




4. بواسطة كوردون، إرفعي جوانب العجينة.

4- A l'aide d'un cure-dents, relever les côtés de la pâte.





5. أبسطي الحشو نوعاً ما.

5- Abaisser légèrement la farce.



6. بواسطة الإبهام و السبابة شكلي طيات.

6- A l'aide du pouce et de l'index, faites des plis.



7. بواسطة ريشة ، إطلي السطح ببياض البيض.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus
blancs d'œufs.



8. بواسطة موليين، قطعي أوراقا و أزهاراً.

8- A l'aide de deux emportes-pièces, découper des feuilles et des fleurs.





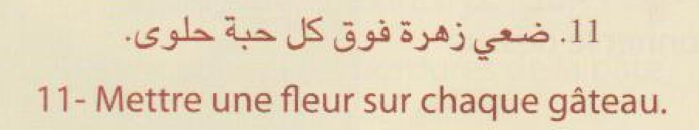
9. ضعي على كل حبة حلوى 6 ورقات.

9- Mettre sur chaque gâteau 6 feuilles.



10. إطلي ببياض البيض مرة أخرى.

10- Badigeonner de blancs d'œufs une autre fois.



11. ضعي زهرة فوق كل حبة حلوى.

11- Mettre une fleur sur chaque gâteau.



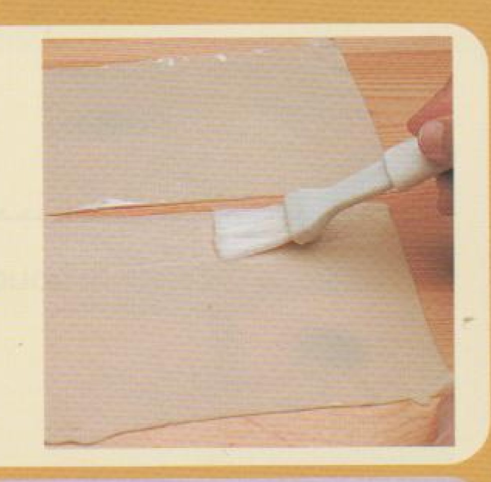


12. ثبتيها بحبة فستق.

12- Fixez-les avec une pistache.

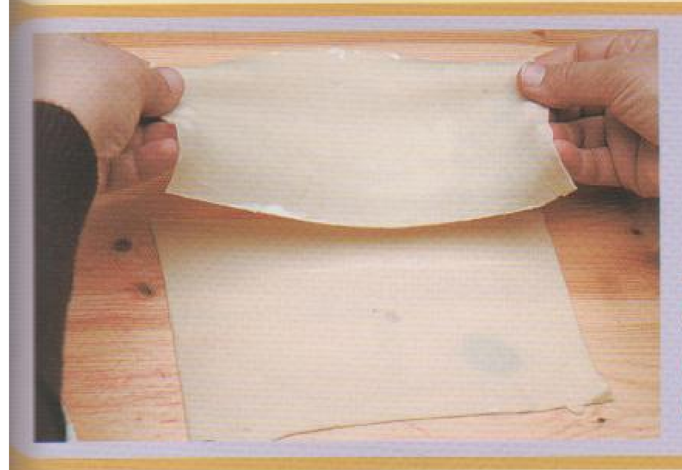


Les tranches d'arbres قطع الأشجار



1. أبسطي مستطيلين طول الواحد منهما 10 سم
و إطلي حافة أحدهما ببياض البيض.

1- Abaisser deux rectangles de 10 cm de long et badigeonner la bordure de l'un des deux de blancs d'œufs.



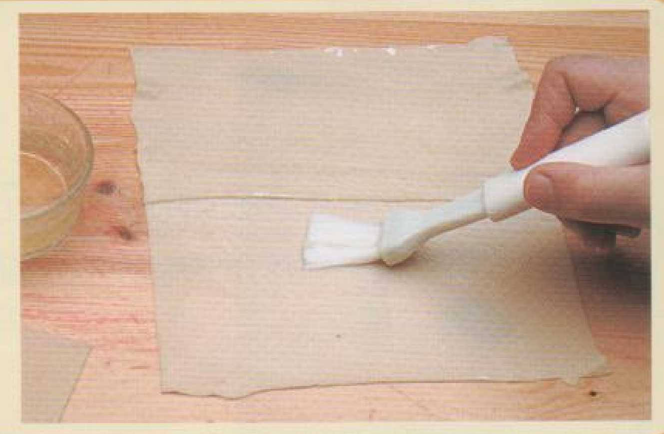
2. ضعي مستطيلاً على حافة الآخر
للحصول على مستطيل واحد .
(أو أبسطي مستطيلاً واحدا طوله 20 سم).

2- Mettre un seul rectangle sur la bordure de l'autre pour obtenir un seul rectangle (ou abaisser un seul rectangle de 20 cm de long).



3. بواسطة ريشة ، إطلي ببياض البيض.

3- A laide d'un pinceau, badigeonner de blancs d'œufs.



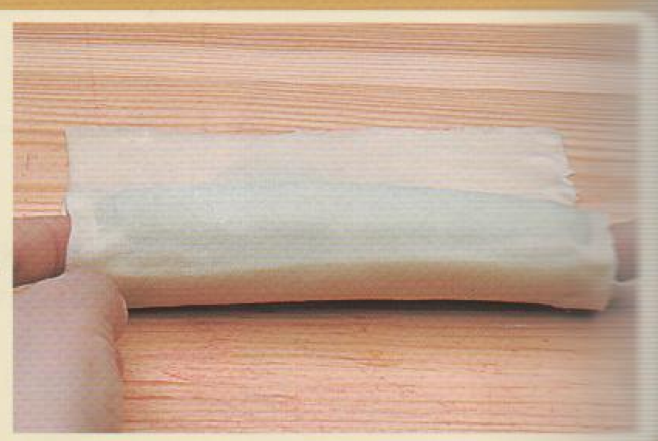


4. ضعي حربوشا من الحشو على العجينة.

4- Mettre un boudin de farce sur la pâte.



Les tranches d'arbres قطع الأشجار



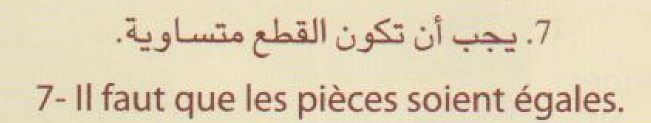
5. لفي العجينة على حربوش الحشو.

5- Rouler la pâte sur le boudin de farce.



6. بواسطة السكين، قطعي قطعاً.

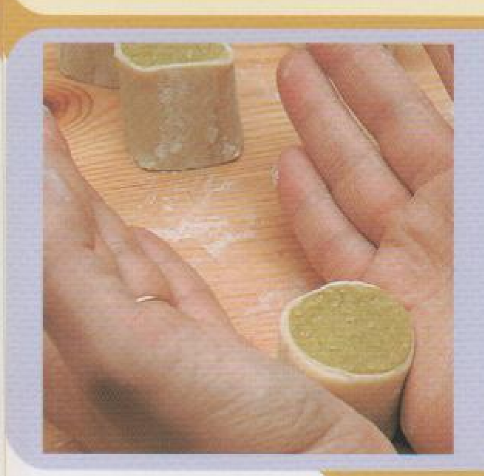
6- A l'aide d'un couteau, découper des morceaux.



7. يجب أن تكون القطع متساوية.

7- Il faut que les pièces soient égales.





8. إعطي لها شكلاً باليدين.

8- Donner une forme avec les mains.



Les tranches d'arbres قطع الأشجار



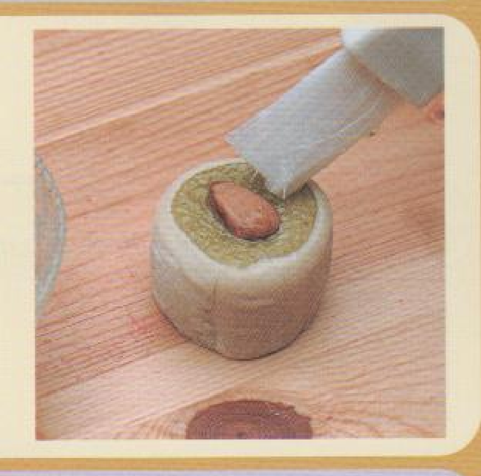
9. أبسطيها نوعاً ما.

9- Abaissez-les légèrement.



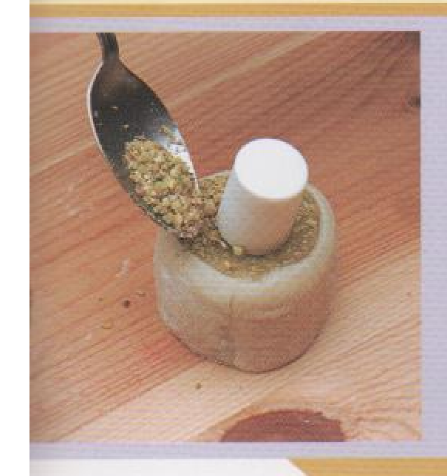
10. إطلي السطح ببياض البيض.

10- Badigeonner le dessus de blancs d'œufs.



11. ثبتي حبة لوز على السطح واطلي الجوانب ببياض البيض.

11- Fixer-une amande sur le dessus et badigeonner les bordures de blancs d'œufs.



12. ذري الفستق المكسّر على جوانب السطح دون الوصول إلى حبة اللوز(غطيها).

12- Saupoudrer les bordures du dessus de pistaches concassées sans atteindre l'amande (couvrez-la).

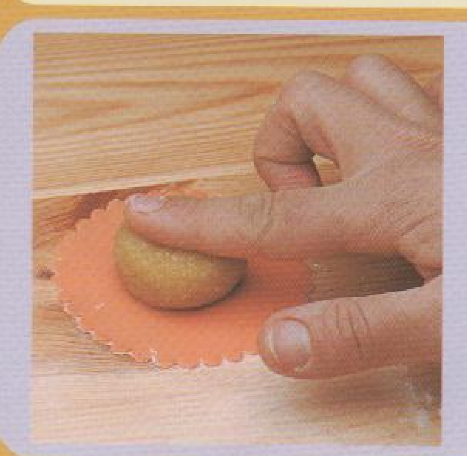


Dziriettes El warda دزيريات الوردة



1. بواسطة مول قطره 9 سم ، قطعي دوائر.

1- A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds.



2. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو و ابسطيها قليلا.

2- Mettre sur chaque rond une boule de farce et abaissez-la légèrement.



3. إطلي حواف العجينة ببياض البيض.

3- Badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.





4. بواسطة كوردون ، إرفعي جوانب العجينة.

4- A l'aide d'un cure-dents, relever les bordures de la pâte.

Dziriettes El warda دزيريات الوردة



5. بواسطة الإبهام و السبابة ، شكلي طيات.

5- A l'aide du pouce et de l'index, faites des plis.

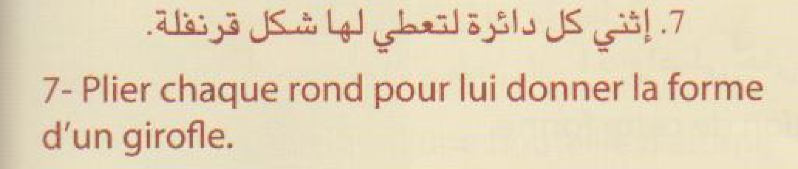


6. بواسطة مول قطره 4 سم ، قطعي دوائر من نفس العجينة.

6- A l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, découper des ronds de la même pâte.

7. إثني كل دائرة لتعطي لها شكل قرنفلة.

7- Plier chaque rond pour lui donner la forme d'un girofle.







8. واصلي حتى الحصول على هذا الشكل.

8- Continuer jusqu'à obtention de cette forme.

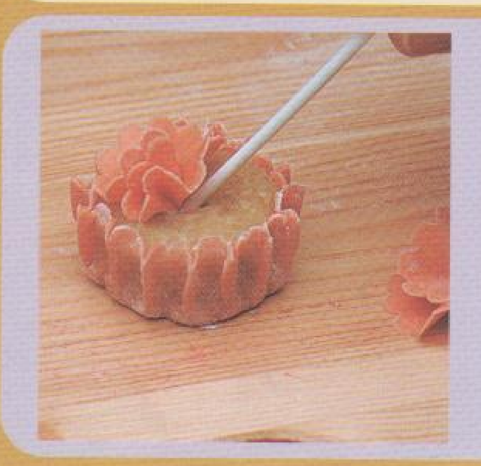


Dziriettes El warda دزيريات الوردة



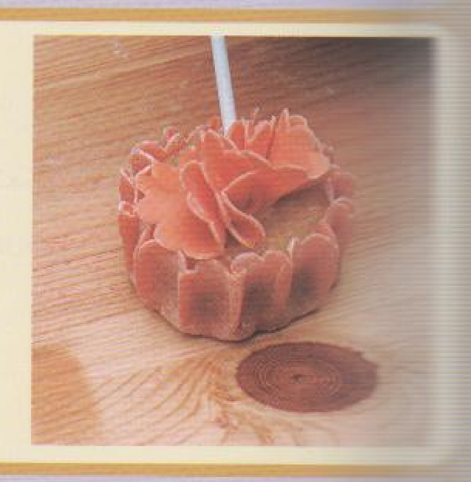
9. إطلي السطح ببياض البيض .

9- Badigeonner le dessus de blancs d'œufs.



10. ثبتي على كل حبة حلوى قرنفلة بواسطة الكوردون .

10- Fixer sur chaque gâteau un girofle à l'aide d'un cure-dents.



11. واصلي حتى الحصول على هذا الشكل.

11- Continuer jusqu'à obtention de cette forme.



12. للحصول على طهي جيد ، أفرشي الصينية بورق الألمنيوم و رشيها بالفرينة.

12- Pour avoir une bonne cuisson, tapisser le plateau avec du papier aluminium et saupoudrez-le de farine.

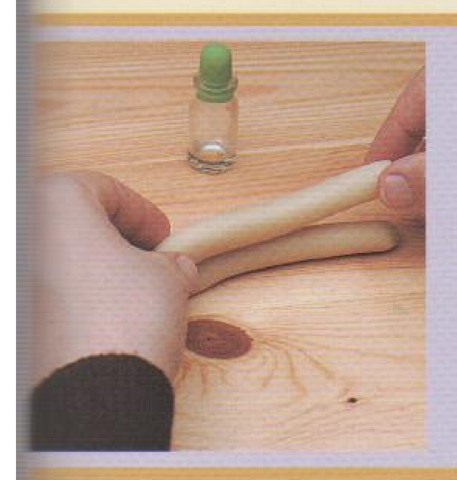


M'sissates el warda مسيسات الوردة



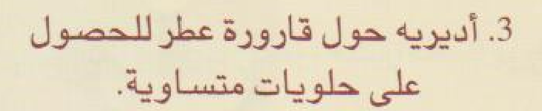
1. شكلي حربوشا رقيقاً.

1- Façonner un boudin fin.



2. إطويه على إثنين .

2- Pliez-le sur deux.



3. أديريه حول قارورة عطر للحصول على حلويات متساوية.

3- Tournez-le autour d'une bouteille d'arôme pour avoir des gâteaux égaux.





4. قطعي الزوائد .

4- Découper le surplus.

M'sissates el warda مسيسات الوردة



5. سوي جيداً بواسطة اليدين.

5- Bien égaliser avec les mains.



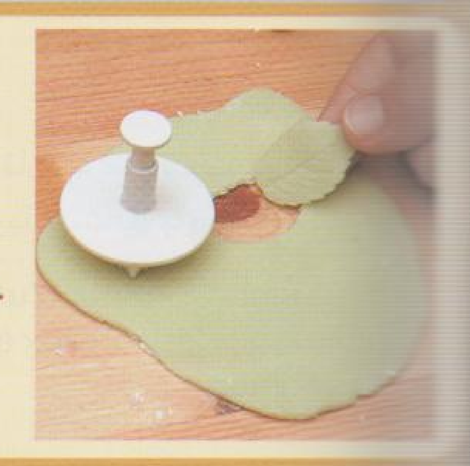
6. أبسطي عجينة اللوز الخضراء .

6- Abaisser la pâte d'amandes verte.



7. قطعي أوراقاً بواسطة مول .

7- Découper des feuilles à l'aide d'un emporte-pièce.





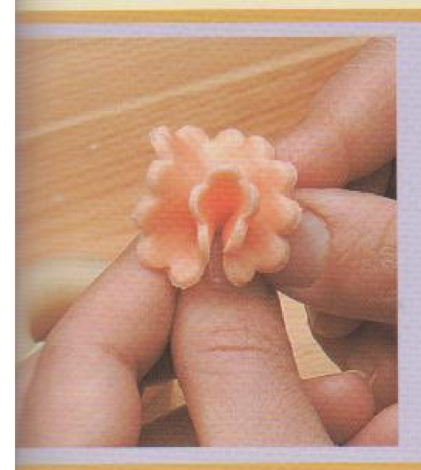
8. ضعي على كل حبة حلوى ورقة .

8- Mettre sur chaque gâteau une feuille.



9. قطعي دوائر من عجينة اللوز الملونة ، بواسطة مول قطره 4 سم.

9- Découper des ronds en pâte d'amandes colorée, à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.



10. إعطي لكل دائرة شكل قرنفلة.

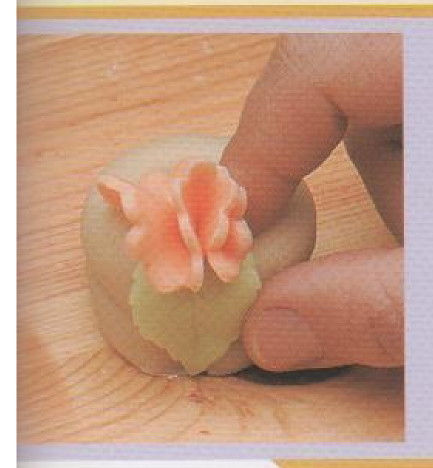
10- Donner à chaque rond la forme d'un girofle.





11. بواسطة ريشة ، إطلي ببياض البيض.

11- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blancs d'œufs.

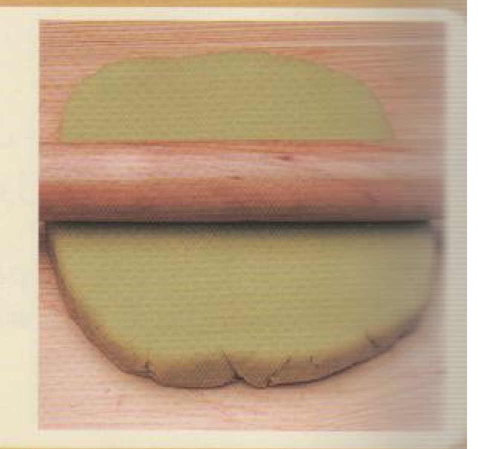


12. ضعي على كل حبة حلوى قرنفلة .

12- Mettre sur chaque gâteau un girofle.



Herissa aux pistaches هريسة بالفستق



1. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة بسمك 2 سم.

1- A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur.



2. قطعي دوائر بواسطة مول مسنن .

2- Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.



3. بواسطة ريشة ، إطلي السطح ببياض البيض.

3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de blancs d'œufs.



4. أبسطي نفس العجينة بسمك 5 مم.

4- Abaisser la même pâte à 5 mm d'épaisseur.



Herissa aux pistaches هريسة بالفستق



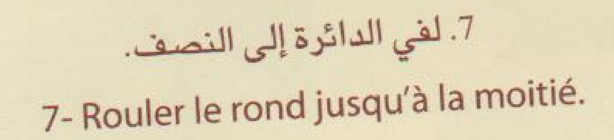
5. بواسطة نفس المول ، قطعي دوائر.

5- A l'aide du même emporte-pièce, découper des ronds.



6. إضغطي على نصف الدائرة التي سمكها 5 مم.

6- Appuyer sur la moitié du rond de 5 mm d'épaisseur.





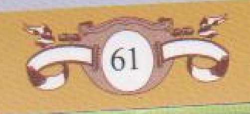
7. لفي الدائرة إلى النصف.

7- Rouler le rond jusqu'à la moitié.

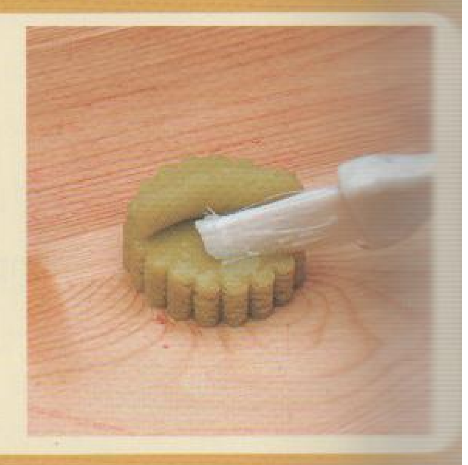


8. ضعي على كل دائرة، دائرة أخرى ملفوفة.

8- Mettre sur chaque rond un autre rond roulé.



Herissa aux pistaches هريسة بالفستق



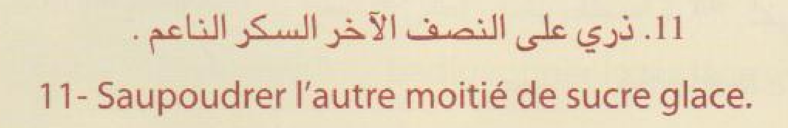
9. إطلي ببياض البيض.

9- Badigeonner de blancs d'œufs.



10. ضعي الفستق المكسّر على النصف.

10- Mettre les pistaches concassées sur la moitié.



11. ذري على النصف الآخر السكر الناعم .

11- Saupoudrer l'autre moitié de sucre glace.





12. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس النتيجة.

12- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.



M'khebez rond



1- A l'aide d'une éponge, essuyer le gâteau avec le brillant alimentaire.



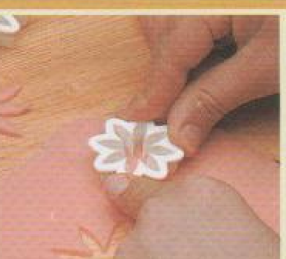
1. بواسطة إسفنجة ، إمسحي حبة الحلوى بالجزيئات الغذائية اللماعة.

2- Abaisser la pâte d'amandes rose à l'aide d'un rouleau.



2. أبسطي عجينة اللوز الوردية بواسطة الحلال.

3- A l'aide de deux emportes-pièces, découper des petites et grandes fleurs.



3. بواسطة موليين، قطعي أزهاراً صغيرة و كبيرة .

4- Mettre sur chaque gâteau une grande fleur.



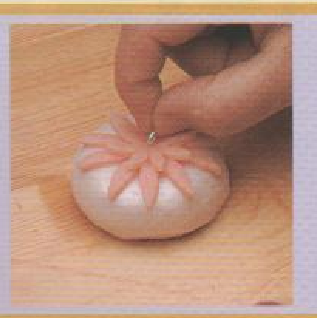
4. ضعي على كل حبة حلوى زهرة كبيرة .

5- Mettre dessus une autre petite fleur.



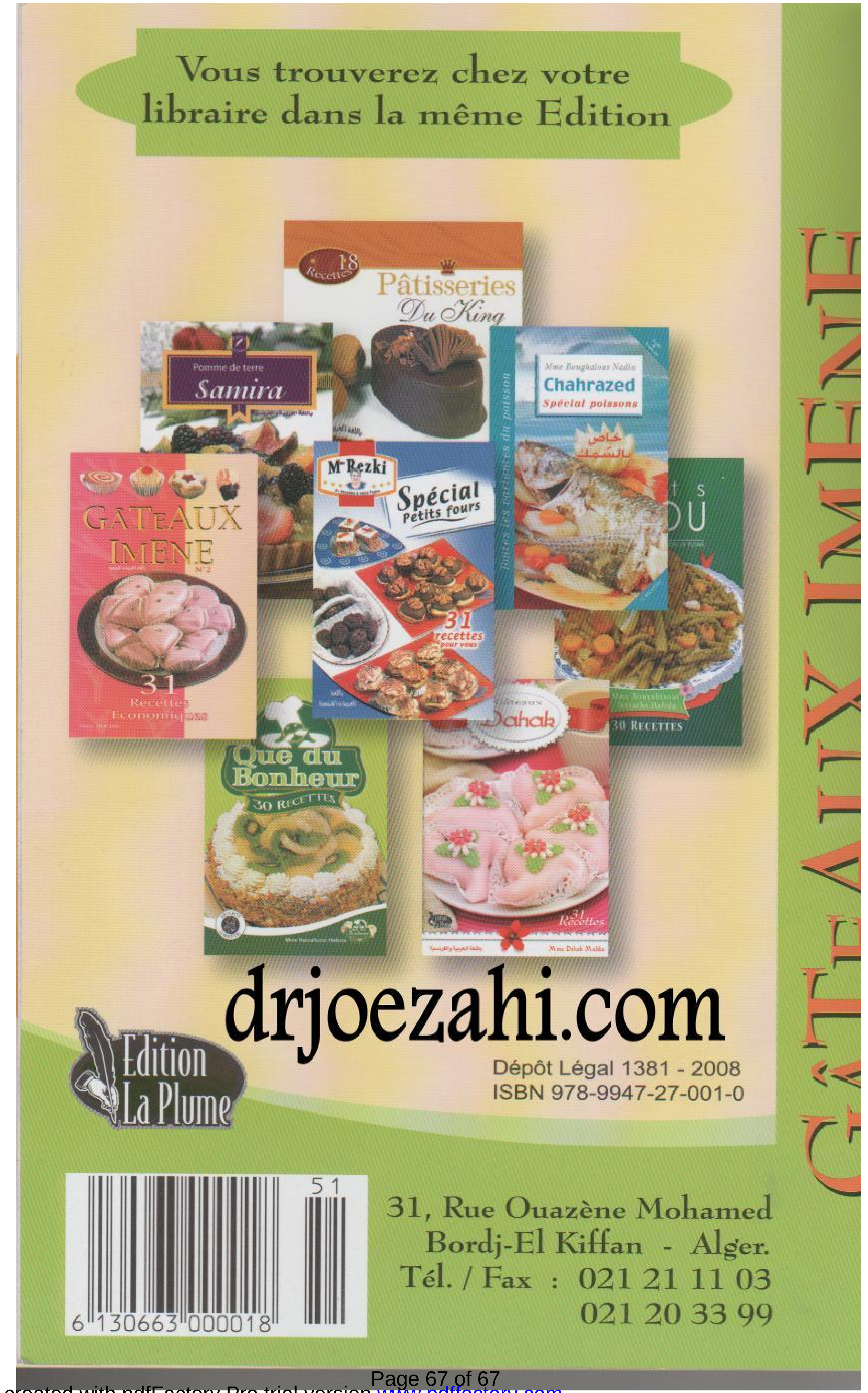
5. ضعي فوقها زهرة أخرى صغيرة.

6- Fixez-les avec une perle argentée.



6. ثبتيهما بكرية فضية.





Dépôt Légal 1381 - 2008
ISBN 978-9947-27-001-0
6 130663 000018 51

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El Kiffan - Alger.
Tél. / Fax : 021 21 11 03
021 20 33 99